SNI 01-2711-1992

Standar Nasional Indonesia

Lobster mentah beku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional BSN

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia *Lobster mentah beku* diangkat dari Standar Pertanian Indonesia - Perikanan SPI-KAN-02-18-1985 dan Standar Perdagangan SP-105-1980 dengan perubahan format sesuai dengan pedoman penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI), tanpa perubahan pada isi pokok standar.

Standar ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, sedangkan didalam penanganan dan pengolahan lobster mentah beku masih ada yang belum memenuhi penanganan dan pengolahan lobster mentah beku masih ada yang belum memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene. Penyusunan standar ini berdasarkan hasil survey di beberapa daerah penghasil *Lobster mentah beku* ikan seperti : DKI Jakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Utara hasil uji coba laboratorium Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP) Ditjen Perikanan, Labotarium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Dinas Perikanan Daerah; Perbandingan dengan Australia Export (Fish Regulation 1975), Indian Standar (IS : 3892 – 1966), methods of Inspection and Quality Control (FAO), 1971) dan hasil penelitian LPTP (Journal No. 7, 1976) dan hasil konsensus dengan pihak yang terkait yang diselenggarakan oleh Komisi Standardisasi Pertanian Indonesia.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak, kritik dan saran untuk penyempurnaan.

Lobster mentah beku

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk lobster mentah segar yang dibekukan secara cepat baik dengan kepala maupun tanpa kepala.

Standar ini tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Definisi

lobster mentah beku

lobster segar dengan atau tanpa pembuangan kepala yang dibekukan sehingga suhu pusatnya mencapai maksimum – 18^{o}C

3 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

4 Cara pembuatan/pengolahan

Cara pembuatan/pengolahan lobster mentah beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI-KAN-SPP-1989.

5 Syarat bahan beku, bahan pembantu dan bahan tambahan

Bahan baku lobster mentah beku harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1989.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas lobster mentah beku dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes. RI.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Lobster mentah beku harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku petunjuk teknik sanitasi dan higien dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

7 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi agar dapat dinyatakan memenuhi ketentuan persyaratan standarnya adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Persyaratan standar

Jenis uji	Persyaratan mutu
a. Organoleptik :	
- Nilai minimum	7
b. Mikrobiologi :	
- TPC/gram maks	3×10^5
- *Eschericia coli*, MPN/gram maks	3
- *Salmonella*	Negatif
- *Vibrio cholerae*	Negatif
- *Staphylococcus aureus* *)	1×10^3
c. Fisika :	
- Suhu pusat maks.	18°C
CATATAN *) bila diperlukan (rekomendasi)	

8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

9 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

1. Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991.
2. Cara uji mikrobiologi:

- Jumlah bakteri (TPC) sesuai dengan SNI 01-2339-1991.
- *Eschericia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991.
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991.
- *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 01-2338-1991.
- *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341-1991.

3. Cara uji fisika sesuai dengan SNI 01-2372-1991.

10 Syarat penandaan dan pengamatan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.